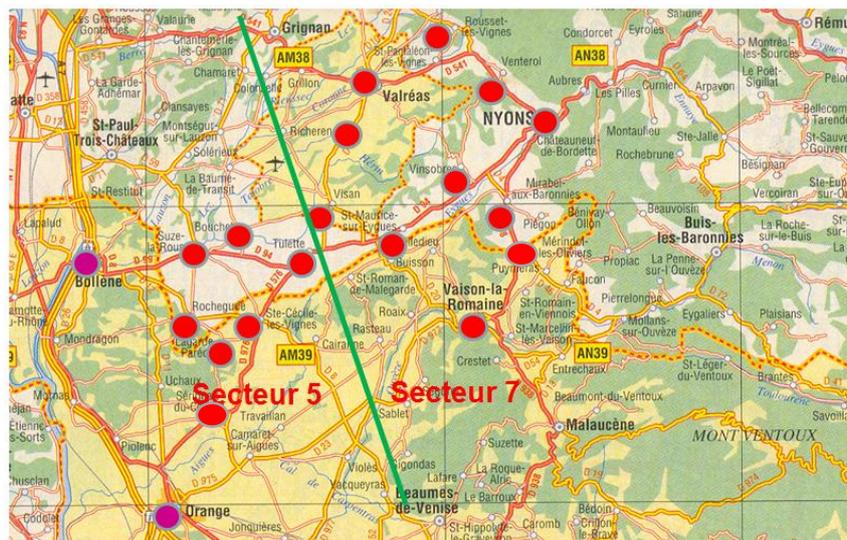


MATURITE ET SITUATION DU VIGNOBLE NORD VAUCLUSE – SUD DROME au 17 Septembre 2019

Pour rappel :

Secteur 5 = secteur dit précoce. Il concerne les communes de Suze la Rousse, Bouchet, Sainte Cécile les Vignes, Lagarde Paréol, Rochequde, Tulette et Sérignan du Comtat.

Secteur 7 = secteur dit tardif. Il concerne les communes de Saint Maurice, Vinsobres, Puyméras, Nyons, Saint Pantaléon Les Vignes, Valréas.



Situation générale du vignoble observée par LACO:

A ce jour en l'absence de pluie, la majorité des vignes présente des signes plus ou moins marqués de stress hydriques. Les symptômes sont très variables entre les parcelles qui résistent encore assez bien et qui présentent des feuillages encore verts mais dont on sent qu'ils manquent d'eau et les parcelles sur lesquelles les feuilles ont séché au niveau des grappes et dont les raisins commencent à se flétrir. Les vignes qui ont bénéficié de l'irrigation jusqu'à mi-août sont elles aussi en souffrance après un mois sans eau.

L'état sanitaire des raisins est toujours excellent, mais on a pu observer sur quelques rares parcelles des atteintes oïdium qui peuvent évoluer d'ici à la récolte. La pluie est annoncée la semaine prochaine.

Le manque d'eau fait inexorablement augmenter le degré alcoolique et l'on voit entrer en cuves des moûts très sucrés mais dont les pH sont encore particulièrement bas (phénomènes de concentration des acides et des sucres).

Les premières cuves de syrah et quelques rares de grenache terminées en sucre présentent des couleurs très intéressantes mais à la dégustation on a parfois des tanins verts et particulièrement astringents souvent exacerbés par une acidité bien présente, ceci s'explique par le fait que ces premières cuves rentrées sont issues de vignes qui présentaient des blocages de maturité et qui ont été cueillies faute de pouvoir obtenir la maturité polyphénolique optimales. A l'opposé, les moûts des cuves de syrah et de grenache rentrés à bonne maturité sont très prometteurs et possèdent un potentiel polyphénolique et aromatique d'une qualité exceptionnelle.

Situation actuelle au 17 Septembre 2019 :

Secteur 5 = précoce

Moyennes par cépage rouge des 40 parcelles du réseau pour le secteur précoce

	LACO analyse & conseil		Acidité Totale	pH	acide tartrique	Acidité Malique	potassium	azote
	Poids	Degré Probable						
	200 grains	% Vol	g/l		(g/l)	g/l	(mg/l)	(mg/l)
Grenache	270	14,5	3,40	3,34	6,56	0,9	1415	140
Mourvèdre	206	13,7	3,57	3,40	6,26	1,5	1668	164
Syrah	244	15,1	3,38	3,6	6,5	1,4	2017	163
Carignan	264	13,5	4,11	3,3	6,8	1,9	1546	127

Comparaison par rapport au prélèvement du 10 Septembre 2019

	LACO analyse & conseil		Acidité Totale	pH	acide tartrique	Acidité Malique	potassium	azote
	Poids	Degré Probable						
	200 grains	% Vol	g/l		(g/l)	g/l	(mg/l)	(mg/l)
Grenache	-11	0,6	-0,04	0,06	-0,16	-0,12	168	-8
Mourvèdre	-7	0,8	-0,19	0,07	-0,11	-0,33	139	-5
Syrah	-24	1,2	-0,46	0,13	-0,19	-0,73	249	3
Carignan	-14	0,7	-0,44	0,08	0,29	-0,40	76	4

Le poids de 200 baies régresse légèrement et les degrés et les acidités ont évolué en partie en raison de phénomènes de concentration dans la baie. La pluie ne vient toujours pas et les mêmes causes produisent les mêmes conséquences, les degrés alcooliques montent chaque semaine fortement et les acidités se dégradent à un rythme soutenu mais se concentrent aussi ce qui se traduit par des pH relativement bas par rapport aux degrés élevés.. Nous voyons une partie des moûts entrer avec une teneur en acide malique inférieure à 0,6 signe d'une dégradation intense liée à la chaleur.

Comparaison par rapport au prélèvement du 18 septembre 2018

	LACO analyse & conseil		Acidité Totale	pH	acide tartrique	Acidité Malique	potassium	azote
	Poids	Degré Probable						
	200 grains	% Vol	g/l		(g/l)	g/l	(mg/l)	(mg/l)
Grenache	-88	1,6	-0,4	-0,01	0,46	-0,7	-217	-61
Mourvèdre	-104	0,1	0,3	-0,22	0,06	-0,2	-577	-63
Carignan	-90	0,0	0,4	-0,14	-0,19	0,5	-460	-17

Secteur 7 = tardif

Moyennes par cépage rouge des 40 parcelles du réseau pour le secteur tardif

LACO analyse & conseil	Poids	Degré Probable	Acidité Totale	pH	acide tartrique	Acidité Malique	potassium	azote
	200 grains	% Vol	g/l		(g/l)	g/l	(mg/l)	(mg/l)
	Grenache	272	14,9	3,86	3,29	7,23	0,9	1448
Syrah	249	14,1	4,17	3,36	7,01	1,9	1765	157
Carignan	258	12,6	5,21	3,20	7,96	2,4	1572	157

Comparaison par rapport au prélèvement du 10 Septembre 2019

LACO analyse & conseil	Poids	Degré Probable	Acidité Totale	pH	acide tartrique	Acidité Malique	potassium	azote
	200 grains	% Vol	g/l		(g/l)	g/l	(mg/l)	(mg/l)
	Grenache	-6	1,2	-0,11	0,10	0,18	-0,16	243
Syrah	-13	0,7	-0,17	0,08	0,25	-0,29	225	0
Carignan	8	0,9	-0,43	0,08	0,04	-0,58	146	5

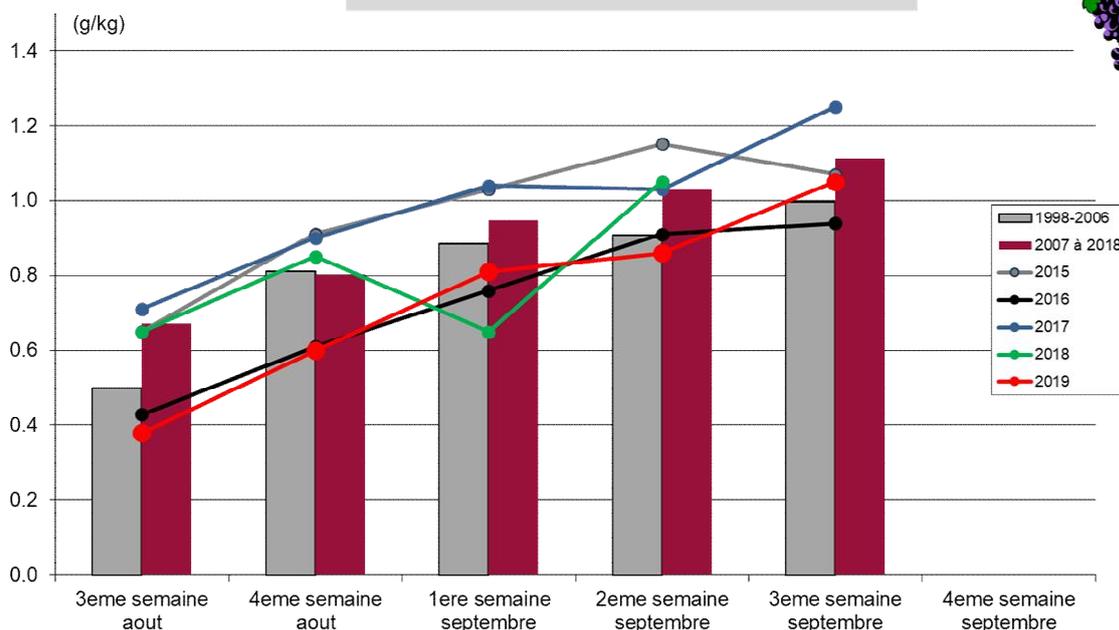
Comparaison par rapport au prélèvement du 18 septembre 2018

LACO analyse & conseil	Poids	Degré Probable	Acidité Totale	pH	acide tartrique	Acidité Malique	potassium	azote
	200 grains	% Vol	g/l		(g/l)	g/l	(mg/l)	(mg/l)
	Grenache	-103	0,5	0,74	-0,10	1,19	0,03	-172
Syrah	-99	0,2	0,39	-0,13	0,40	-0,05	-356	-34
Carignan	-127	-0,2	1,04	-0,15	1,50	0,16	-190	-13

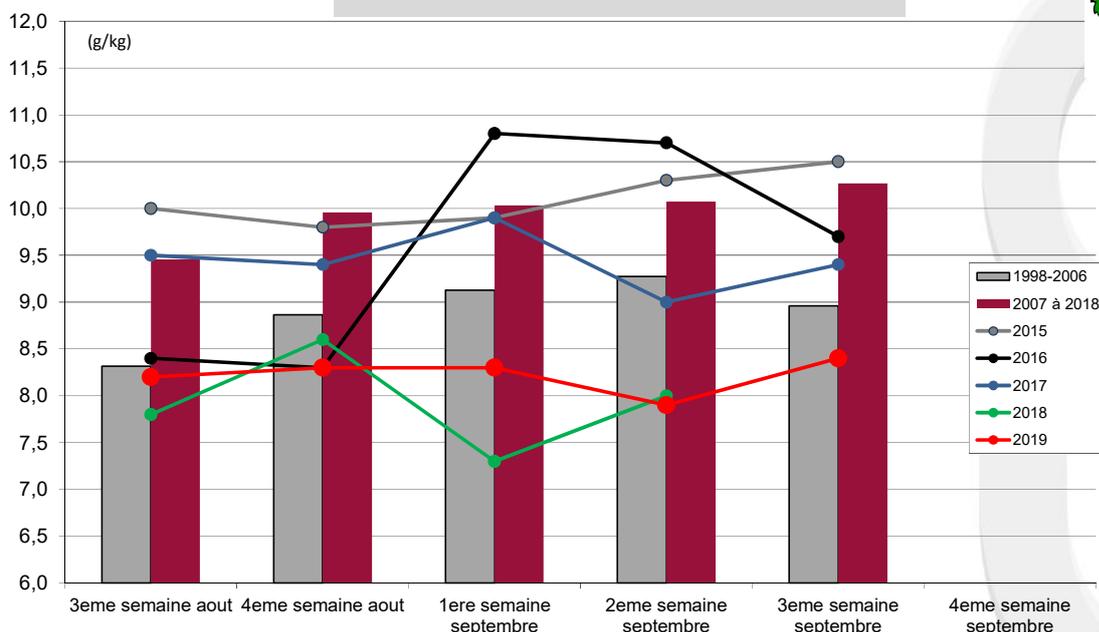
Sur ce secteur tardif, les maturités pulpaies sont très proches de celles du secteur précoce. Les degrés élevés masquent souvent des maturités polyphénoliques limites. Il est important de patienter tant que les degrés le permettent sur les parcelles ne souffrant pas.

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 5 – Cépage Grenache

EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR GRENACHE SECTEUR 5



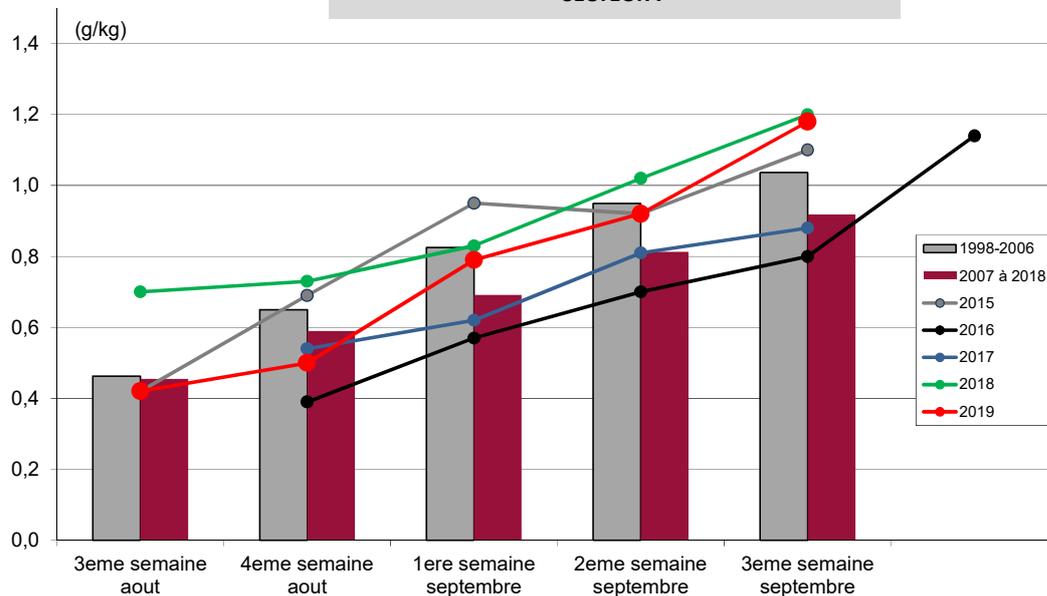
EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR GRENACHE SECTEUR 5



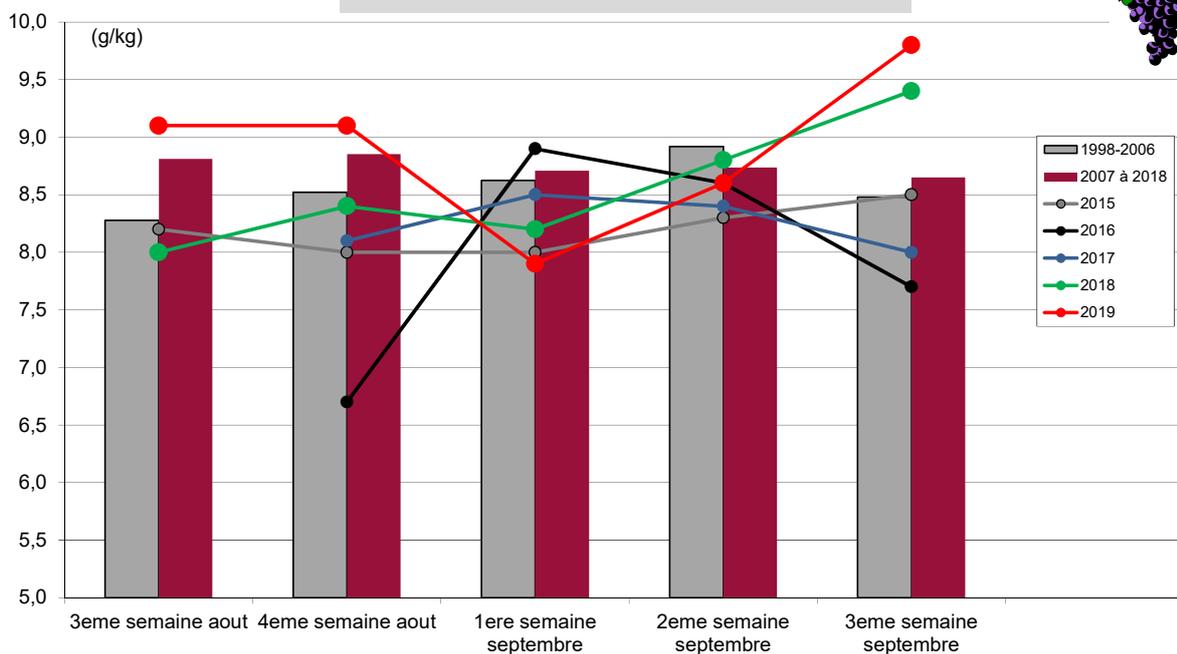
La synthèse polyphénolique se poursuit et l'alternance de journées très chaudes et de nuits « relativement » fraîches jouent en la faveur de cette synthèse. Chaque jour patienté permet un gain en anthocyanes indispensable pour les parcelles dont les grappes paraissent encore rosées. Le niveau de polyphénols totaux est très faible sur ce cépage

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 7 – Cépage Grenache

EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR GRENACHE SECTEUR 7

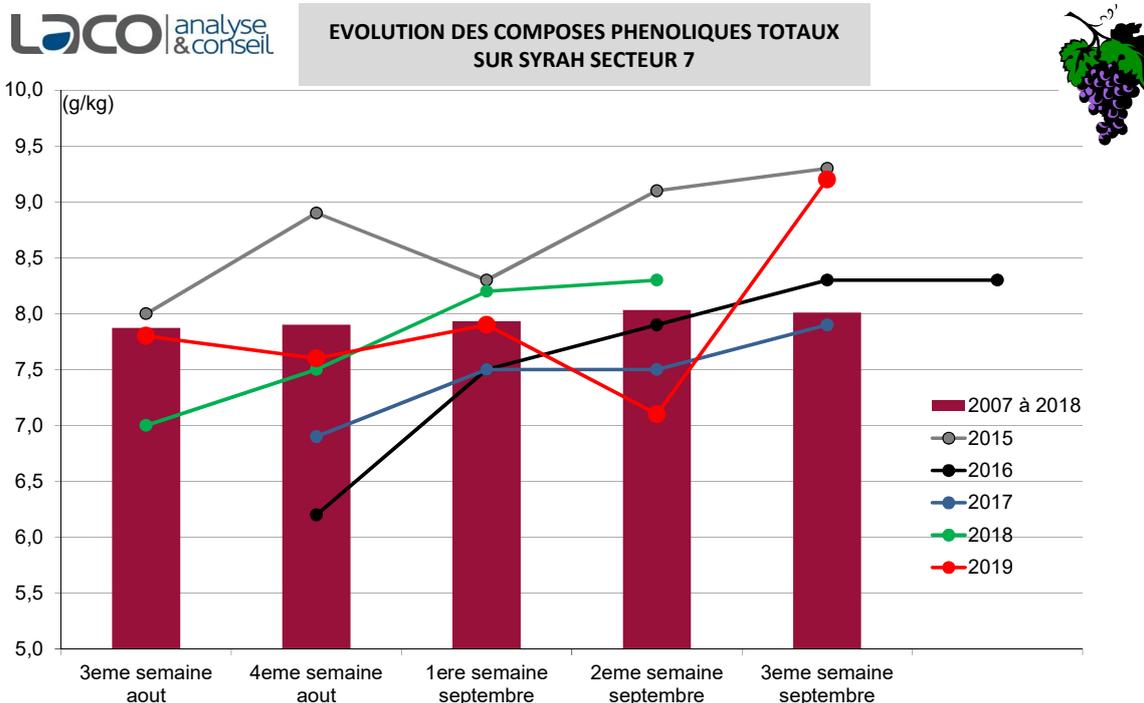
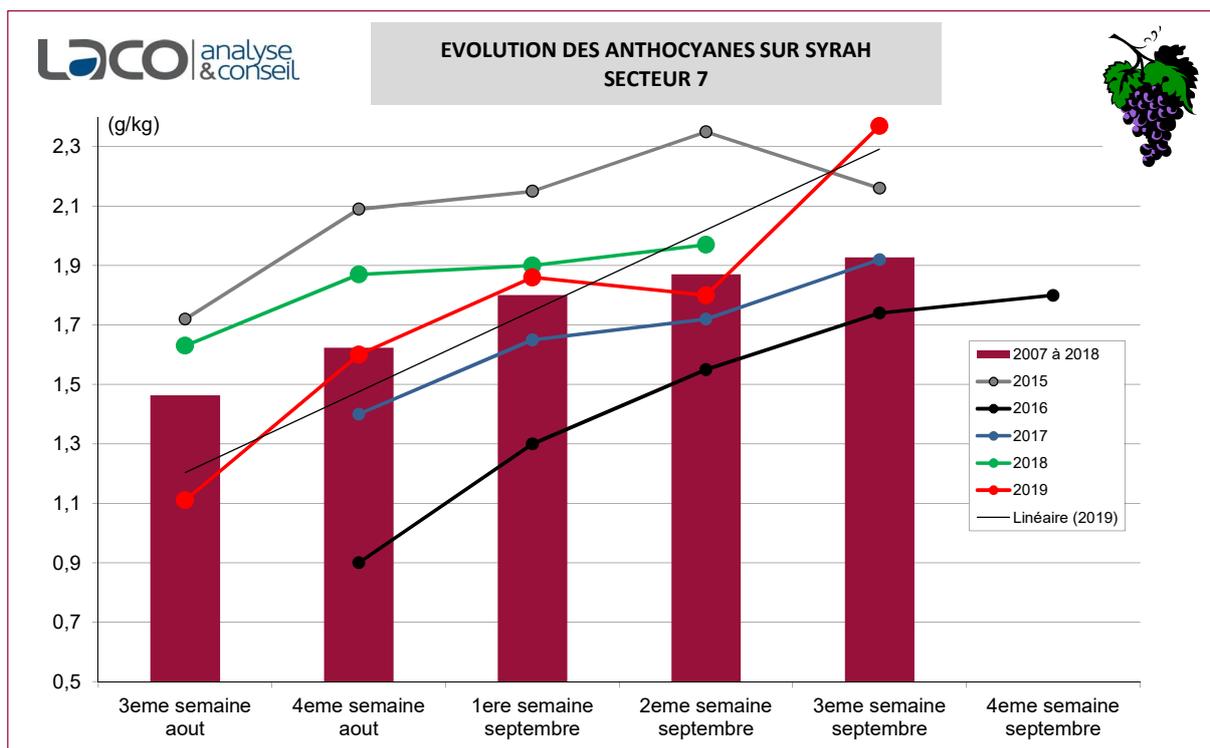


EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR GRENACHE SECTEUR 7



Très bonne évolution de ces paramètres en une semaine , les valeurs atteintes au-dessus des moyennes des précédents millésimes laissent présager d'excellentes couleurs

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 7 – Cépage Syrah



Les couleurs relevées sur nos analyses montrent bien la réalité du terrain où il est actuellement difficile de faire des rosés sans sortir trop de couleur.

Conclusion :

Les vendanges s'accélèrent cette semaine avec la remontée des températures mais surtout des degrés. Certains se hâtent de vendanger avant les pluies annoncées du début de semaine prochaine alors que d'autres attendent encore ses éventuels bienfaits. Ce millésime 2019 semble se dessiner et on en devine quelques traits caractérisés par de très belles acidités et pH, des couleurs d'une belle intensité et des degrés assez élevés dans l'ensemble. 2019 a assurément tout d'un grand millésime... bonnes vendanges à tous

L'équipe de LACO

